Blanquette de veau

de Papi Marcel

Pour 6 pers. • Préparation 30 min • Cuisson 1 h 45

Ingrédients


- Épaule de veau — 1,2 kg


- Carottes — 4


- Oignon — 1 gros


- Champignons de Paris — 250 g


- Beurre — 60 g


- Farine — 50 g


- Crème fraîche épaisse — 20 cl


- Jaunes d'œufs — 2


- Citron — ½


- Bouquet garni — 1


- Sel, poivre

La marche à suivre

1. Coupez le veau en cubes de 4 cm, couvrez d'eau froide et portez à frémissement. Écumez soigneusement.

   écumer, écumer, écumer

2. Ajoutez les carottes, l'oignon et le bouquet garni. Salez, couvrez et laissez mijoter 1 h 30.

3. Coupez les champignons en quartiers et faites-les dorer 5 min dans 20 g de beurre.

4. Retirez la viande, filtrez le bouillon. Faites fondre le beurre restant, ajoutez la farine, remuez 2 min.

5. Versez 60 cl de bouillon chaud en fouettant, laissez épaissir 10 min.

6. Hors du feu, incorporez la crème battue avec les jaunes et le jus du citron, sans faire bouillir. Poivrez.

   surtout ne plus faire bouillir !

7. Remettez la viande et les champignons et réchauffez 5 min à feu très doux.

◎ *Servez en plat creux, avec un riz nature.*

LE SECRET DE PAPI MARCEL

Le jus de citron à la toute dernière minute, jamais avant : c'est ça, la sauce qui brille.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre